



# 채소지

채소를 알고 기록하는 곳

똑같은 채소라도, 농부마다 수많은 채소의 맛이 있습니다.

채소지에는 채소를 키우는 농부의 삶과 농사 이야기를 담습니다.

흙과 풀과 벌레 그리고 사람의 이야기가, 서로에게 기대어 살아가는 하나의 숲처럼 자연스럽게 어우러집니다.

그곳에, 그 숲에서 자라나 지금 가장 맛있는 채소가 있습니다.

그 농부만의 특별한 채소 맛을 전합니다.

## 첫 번째 이야기

땅과 순환하는 토마토

## 두번째 이야기

한마음 그대로이고픈 농부

## 세 번째 이야기

지금 가장 맛있는 채소, 6월



자기만의 방식을 찾아가며 흙에서 토마토를 키우는 농부, 아침토마토농장

여름이 오나 싶으면 생각나는 채소들. 그중에서도 빨갱게 익은 토마토를 떠올리는 사람들이 많겠다. 얇은 껍질안에서 터져나오는 신선한 토마토의 맛과 향 없이 여름을 맞이할 수는 없지 않을까. 마르쉐에서도 매년 이맘때면 설레는 마음으로 기다리는 토마토 농부가 있다. 깨끗한 흙과 물로 뒷맛이 깔끔한 옛날 토마토의 맛을 길러내는 아침토마토농장이다.

한적한 전원 주택들 가운데 오롯이 자리한 비닐하우스 여섯동. 수시로 풀을 잡아주고 음악을 틀어주는 하우스 안은 깔끔하고 단정해, 구석구석 세심하게 닿은 농부의 손길이 느껴진다. 토마토 농부로 귀농한 지 5년차, 여전히 직접 키우고 나누는게 재미있고 신난다는 곽삼수 농부님을 만났다. 우리가 방문한 날 새벽에 나무를 다 정리해놔서 농장에는 아쉽게도 파란 작은 열매들만 남아있었는데, 마침 수확해둔 토마토 몇알을 건내주신다. 아침에 통째로 그냥 베어먹는 토마토가 가장 맛있다는 농부님의 말대로, 나무에서 빨갱게 다 익은 뒤 수확한 토마토는 그 자체로 신선한 맛이 가득했다.

하우스 토마토들이 나오기 시작하는 5월 중순,  
맛있는 토마토 농사가 재미있는 농부, 아침토마토농장을 만났다.

아침토마토농장

세 번째 이야기

## 지금 가장 맛있는 6월의 채소, 토마토



### 토마토

저희 토마토는 6월에 나무에서 빨갱게 다 익은 걸 딱 게 가장 맛있어요. 보통 시중에서는 60% 익은 걸 따서 유통하죠. 소비자 손에 가면 익도록. 그런 건 토마토 맛이 제대로 안 나와요. 저희는 처음부터 고집하는게, 조금 버리더라도 완숙된 후에 따려고 해요. 덜 익었을 때 딱 것과 완전히 익었을 때 딱 것을 똑같이 놓고 실험해봤는데, 똑같이 망가지더라고요. 완숙 토마토가 절

대 먼저 망가지지 않아요. 저희도 신기했어요. 그래도 연하니까 유통에 약하다는 단점이 있죠. 그래서 택배 보내다 보면 간혹 깨졌다는 말도 들어요. 그러면 안 깨지도록 70% 익은 것을 보내드릴지 물으면 그건 싫다고 하세요. 손님들도 뭐가 맛있는지 아시는거죠.

그래서 저희는 유통을 보완하기 위해서 주스가 공을 해요. 주스가 전체 매출의 40%를 차지하죠. 주스나 즙 가공 업체가 있으면 좋겠어요. 그곳에서 가공허가를 받아서 만드는데 중요하죠. 일반 농가는 그런 허가를 받는게 굉장히 어려워요.

맛있는 토마토는 뭐랄까 뒷맛이 개운하고 시원해요. 설탕이나 약 같은 걸 안쓰고 퇴비도 만들어 넣고 밭에서 난 것 그대로 다 다시 땅으로 넣어 주고 키우는 저희 토마토는 제 어릴 적 먹던 옛날 그 맛이 나는 것 같아요.

모양은 맛과는 상관없더라고요. 기온이 올해 같으면 뽕족하거나 납작하게 많이 나와요. 동그랗고 균일하게 나오게 하는 약도 있다고 하는데, 저희는 그대로 키워서 모양이나 크기를 가리지 않고 담아 보내요. 균일한 것만 선별하면 몇박스 안 나와요. 30키로 따면 균일한건 10키로밖에 안



나오거든요. 그러면 똑같이 맛있는 규격 외 토마토는 누가 먹겠어요. 박스 포장할 때 손님들 재밌으라고 큰 것 안에 작은 것도 일부러 넣어 보내기도 해요.

수경으로 키우면 균일하고 반질반질 이쁘고 깨끗해요. 토마토 농사 시작할 때부터 수경에 대한 고민은 아예 안했어요. 저는 관심이 안가더라고요. 아무리 맛있게 나온다 해도 물이랑 약으로 키운게 무슨 힘이 있을까 싶기도 하고요. 옛날 사과는 물에 가라앉았는데 요즘 사과는 뜬다고 해요. 요즘 토마토도 그래요. 속에 미네랄과 영양소가 없어서 둥둥 떠요. 그래서 예전에는 사과 하

나 먹으면 사람 몸에 필요한 영양소가 다 보충된다고 하는데 요즘에는 30개는 먹어야 한다더라고 요. 그만큼 인위적으로 키우는 거죠.

낮에 열을 담은 걸 따면 맛이 떨어져요. 토마토가 낮에는 뜨거운 열기를 품고 안 익다가 밤에 차가워질 때 빨개지면서 익더라고요. 찬기가 들었을 때 따면 가장 맛있어요. 마르쉐 갈때는 새벽 5시부터 따는데, 신문지에 담아서 가면 찬기가 그대로 있어서 가장 맛있어요.

## 토마토를 맛있게 먹으려면

저는 저희 토마토를 그냥 생으로 먹는게 가장 맛있어요. 요리해서 먹으면 더 맛있겠지만, 아침에 바로 따서 자르지도 않고 통째로 베어먹는 게 제일 맛있더라고요. 오이가 칼로 썰어서 먹는 거 두드려서 먹는 거 그냥 먹는 거 다 다르잖아요. 오이는 망치로 두드려서 먹는게 가장 향이 좋고 맛있었고 토마토는 통째로 먹는 게 제일 맛있더라고요.

토마토는 냉장고에 넣지 말고 실온에 시원하게 두면 돼요. 그래야 그 맛을 유지하면서 가장 맛있



게 먹을 수 있어요. 냉장고에 넣는 순간 맛이 반은 떨어져요. 시장에서 팔 때에도 꼭 냉장고 넣지 말고 그냥 던져두라고 얘기해요. 꼭지를 따두면 보관이 오래 가요.

여기는 사방이 다 산으로 막혀서 깨끗하고 좋은데, 일조량이 조금 부족해요. 남보다 1시간은 적어요. 그래서 남들이 우리 토마토가 향이 있다고 해요. 아무리 생각해도 환경조건 때문인 듯해요. 꼬리 부분에서 나는 은근한 향기가 있는데, 제가 농사를 잘 짓는 것 보다도 환경이 좋은 것 같아요. 춥고, 산의 기운을 그대로 받아서요. 향도 맛도 거기서 나오는 것 같아요.